

METHOD FOR PRODUCING MAYONNAISE-FLAVORED FOOD IN WHICH JEWS-EAR, DEVIL'S TONGUE, AGAR, GELATIN, ARROWROOT, OR THE LIKE, IS USED TO TAKE EMULSIFYING EFFECT, INSTEAD OF USING EGG SUCH AS HEN'S EGG OR OTHER'S

Patent number: JP2002335906

Publication date: 2002-11-26

Inventor: SHIODA TAKAHISA; SHIODA HAJIMEBI

Applicant: SHIODA TAKAHISA;; SHIODA HAJIMEBI;; SHIODA HISACHIKA;; SHIODA KAZUKO

Classification:

- international: A23L1/24; A23L1/307

- european:

Application number: JP20010187338 20010516

Priority number(s):

Abstract of JP2002335906

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing a low-calorie and low-protein mayonnaise- flavored food with favorable palate feeling, in which edible oil and fat and water content are emulsified by using jews-ear, devil's tongue, agar, gelatin, arrowroot, or the like, instead of using high-calorie and high-protein food materials s as hen's eggs or other's, which contributes to facilitate the healthful society and enables people who are under d restriction of high-protein food or people who have allergic diathesis against hen's eggs to be supplied with new foods, or prevents social damage caused by wasting products due to prolonged open date thereof.

SOLUTION: This method for producing a low-calorie and low-protein mayonnaise- flavored food with favorable p feeling, makes it possible to facilitate the healthful society, to diversify dietary menu for people who are under di restriction of high-protein foods or who have allergic diathesis against hen's eggs, and to decrease social damag through reducing wasted products by facilitating production of products endurable to high-temperature pasteuriz and long-term preservation.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2002-335906

(P2002-335906A)

(43) 公開日 平成14年11月26日 (2002. 11. 26)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テームコード* (参考)
A 2 3 L	1/24	A 2 3 L	A 4 B 0 1 8
	1/307	1/307	4 B 0 4 7

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2001-187338(P2001-187338)

(22) 出願日 平成13年 5 月16日 (2001. 5. 16)

(71) 出願人 591161243

塩田 高久

兵庫県芦屋市浜町 7 番 4 号 中嶋ベルシ
ン102号

(71) 出願人 598160878

塩田 肇美

兵庫県芦屋市浜町 7 番 4 号 中嶋ベルシ
ン102号

(71) 出願人 501020165

塩田 久及

兵庫県芦屋市浜町 7 番 4 号 中嶋ベルシ
ン102号

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 鶏卵、その他の卵類を使用せずに、キクラゲ・コンニャク・寒天・ゼラチン・葛・等で乳化効果を代替した、マヨネーズ風味食品の製造方法。

(57) 【要約】

【課題】 鶏卵、その他の卵類等の高カロリー、高タンパク質の食品原料を使用せず、キクラゲ・コンニャク・ゼラチン・寒天・葛・等で食用油脂と水分の乳化を代替させた食感の良い低カロリー、低タンパク質のマヨネーズ風味食品の供給による健康的社会の増進と高タンパク質食品摂取不可の人々、又、鶏卵に対するアレルギー症の人々に新規の食品の供給を図る、又、賞味期限の長期化による製品廃棄の社会的損失防止を図る。

【解決手段】 健康的社会の増進、高タンパク質の摂取不可、並びに鶏卵に対するアレルギー症の人々の食事メニューの多様化、高温殺菌が可能である事による長期保存可能な製品の製造普及で廃棄製品の減少化による社会的損失の減少を図るため、鶏卵を使用しない低カロリー、低タンパク質の食感の良いマヨネーズ風味食品を供給し、普及させる。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 鶏卵、その他の卵類を使用せずに、キクラゲ・コンニャク精粉・寒天・ゼラチン・葛等の増粘効果を有する食品原材料の使用で乳化効果を代替した、マヨネーズ風味食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【発明の属する技術分野】本発明は、鶏卵、その他の卵類を使用せずに、キクラゲ・コンニャク精粉・寒天・ゼラチン・葛等の増粘効果を有する食品原材料の使用で乳化効果を代替した、マヨネーズ風味食品の製造方法に関する。

【従来の技術】従来のマヨネーズは、その必須成分である食用油脂と水分との乳化のために鶏卵を使用する。タンパク質成分が多く、高カロリーの鶏卵の使用はその製品を高カロリー、高タンパク質の製品にする。

【発明が解決しようとする課題】近年、先進国におけるカロリーの摂取過多による肥満、その他の成人病が問題になっている。又、腎臓病患者の場合、出来るだけ低タンパクの食事を摂取せねばならない。又、鶏卵は、70℃～80℃位で固化してしまうので、製品を密封充填後、高温殺菌が不可能で、品質保持期限の短い製品しか製造出来ない。

【課題を解決するための手段】本発明は、マヨネーズを摂取したいが高カロリーであるので摂取したくない人々、又、低タンパク質の食事摂取を要求される人々が摂取可能なマヨネーズの供給、普及、又、高温殺菌が不可能なため品質保持期限の長い製品の製造が不可、と言う問題点を解決するために、一般のマヨネーズの含有成分である食用油脂と水分の乳化効果を、キクラゲ・コンニャク・ゼラチン・寒天・葛を鶏卵に代替して使用し、食感の良好なマヨネーズ風味食品の実現に成功した。

【発明の実施の形態】発明の実施の形態を実施例に基づいて説明する。実施例で試作した加工食品は少量であるが、試作に使用した食品素材の量を増大させ、生産量に応じた製造機械を使用して試作とほぼ同工程で商業規模の生産量を製造できる。商業規模の生産で製造された製品を瓶詰、プラスチック容器、プラスチックフィルムに充填、又は、密封充填した後、高温殺菌し、商業的流通販売が可能である。

【実施例 1】 品名 ノンエッグきくらげマヨネーズ風味調味料

穀物酢4、5kg、食用油脂1kg、マスタードパウダー400g、片栗粉1kg、乾燥白キクラゲ800g、水12kg、をミキサーで8分間、攪拌・混合し、それを90℃前後に加熱した後、ビンに密封して120℃で30分間、レトルト処理して完成品を得た。

【実施例 2】 品名 ノンエッグコンニャクマヨネーズ風味調味料

穀物酢4、5kg、食用油脂1kg、マスタードパウダー400g、片栗粉1kg、コンニャク精粉400g、水12kg、をミキサーで5分間、攪拌・混合し、それを90℃前後に加熱した後、ビンに密封して120℃で30分間、レトルト処理して完成品を得た。

【実施例 3】 品名 ノンエッグゼラチンマヨネーズ風味調味料

穀物酢4、5kg、食用油脂1kg、マスタードパウダー400g、片栗粉1kg、ゼラチンパウダー480g、水12kg、をミキサーで7分間、攪拌・混合し、それを90℃前後に加熱した後、ビンに密封して120℃で30分間、レトルト処理して完成品を得た。

【実施例 4】 品名 ノンエッグ葛マヨネーズ風味調味料

穀物酢4、5kg、食用油脂1kg、マスタードパウダー400g、片栗粉1kg、葛800g、水12kg、をミキサーで6分間、攪拌・混合し、それを90℃前後に加熱した後、ビンに密封して120℃で30分間、レトルト処理して完成品を得た。

【実施例 5】 品名 ノンエッグ寒天マヨネーズ風味調味料

穀物酢4、5kg、食用油脂1kg、マスタードパウダー400g、片栗粉1kg、乾燥寒天1、1kg、水12kg、をミキサーで8分間、攪拌・混合し、それを90℃前後に加熱した後、ビンに密封して120℃で30分間、レトルト処理して完成品を得た。

【実施例 6】 品名 ノンエッグキクラゲ・コンニャクマヨネーズ風味調味料

穀物酢4、5kg、食用油脂1kg、マスタードパウダー400g、片栗粉1kg、乾燥白キクラゲ400g、コンニャク精粉100g、水12kg、をミキサーで6分間、攪拌・混合し、それを90℃前後に加熱した後、ビンに密封して120℃で30分間、レトルト処理して完成品を得た。

【発明の効果】前記の実施例において試作した、マヨネーズ風味調味料は、従来品に比較して以下の様な有利性がある。第1として、鶏卵を含有していないので低カロリーである。第2として、80℃以上に加熱しても鶏卵による固化が起こらず、高温殺菌が可能となり、長期の保存が可能となる。第3として、鶏卵の非含有による低タンパク質製品の供給によって、高タンパク質の摂取不可の腎臓病患者、及び、鶏卵に対するアレルギー症の人々の食事のメニューの多様化が可能となる。

フロントページの続き

(71)出願人 501020213
塩田 千子
兵庫県芦屋市浜町7番4号 中嶋ベルシ
ン102号
(72)発明者 塩田 高久
兵庫県芦屋市潮見町18番3号グルメヤフ
ズ株式会社内

(72)発明者 塩田 肇美
兵庫県芦屋市潮見町18番3号グルメヤフ
ズ株式会社内
Fターム(参考) 4B018 LB09 LE04 MD20 MD34 MD40
MD67 MD82
4B047 LB09 LE03 LG11 LG18 LG26
LG27 LG42 LG49 LP03